

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **45 – Mars 2009**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Notice n° : **2009-4695**

Recommandations pour l'élaboration de critères microbiologiques d'hygiène des procédés

Recommandation AFSSA 2008-09, p. 1-17

■ http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/N2008-SA-0083_AVIS_Recom_CHP.pdf

● Référence bibliographique enrichie

Suite à son avis du 13 mars 2008 sur les critères indicateurs d'hygiène des procédés (Bibliomer n° 42 ; notice n° 2008-4408), l'AFSSA s'est auto-saisie pour rédiger des recommandations qui ont pour objectif d'aider les opérateurs de la chaîne alimentaire à choisir les critères microbiologiques d'hygiène des procédés les plus pertinents.

Ces recommandations concernent notamment les sujets suivants : objectifs de ces critères, comment les établir (stade d'application, plan d'échantillonnage, fixation des limites), comment utiliser des cartes de contrôle, choix des méthodes d'analyse, prise en compte de l'incertitude de mesure, techniques de prélèvement, actions à réaliser en cas de résultats non satisfaisants.